



412395S-2021



河南金鹿堂药业有限公司温县分公司企业标准

Q/HJLT 0001S-2021

益生菌压片糖果

2021-10-08 发布

2021-10-08 实施

河南金鹿堂药业有限公司温县分公司 发布

前 言

本标准由河南金鹿堂药业有限公司温县分公司提出并起草。

本标准起草人：冯志宽。

H N
Q B

益生菌压片糖果

1 范围

本标准规定了益生菌压片糖果的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以葡萄糖、山梨糖醇为主要原料，添加乳粉、乳矿物盐、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、食用香精）、牛初乳粉、水果粉（樱桃果粉、红石榴果粉、苹果果粉、百香果果粉、山楂果粉、柳橙果粉、青柠果粉、水蜜桃果粉、金桔果粉、芒果果粉、草莓果粉、黄桃果粉、哈密瓜果粉、葡萄果粉、柠檬果粉、青苹果果粉、甜橙果粉中的一种或几种）、木糖醇、麦芽糊精、乳酸钙（作为酸度调节剂使用）、椰子油微囊粉（椰子油、低聚异麦芽糖、酪蛋白、抗性糊精）、低聚果糖、微晶纤维素、硬脂酸镁、柠檬酸、食用香精（樱桃香精、红石榴香精、苹果香精、百香果香精、酸梅香精、山楂香精、柳橙香精、酸奶香精、乳酸香精、青柠香精、水蜜桃香精、金桔香精、芒果香精、草莓香精、黄桃香精、哈密瓜香精、葡萄香精、柠檬香精、青苹果香精、甜橙香精、浓香牛奶香精中的一种或几种）中的多种，经调配、混合、制粒、干燥、总混【加入益生菌粉（副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、动物双歧杆菌、植物乳杆菌、干酪乳杆菌、乳酸乳球菌乳酸亚种中的一种或几种）】、压片、包装加工制成的益生菌压片糖果。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.2 乳矿物盐应符合卫生部《关于批准茶叶籽油等7种物品为新资源食品的公告》（2009第18号）的规定。
- 2.1.3 植脂末应符合QB/T 4791的规定。
- 2.1.4 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.5 牛初乳粉应符合RHB 602的规定。
- 2.1.6 水果粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.7 木糖醇应符合GB 1886.234的规定。
- 2.1.8 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.9 乳酸钙应符合GB 1886.21的规定。
- 2.1.10 椰子油微囊粉应符合GB/T 29602的规定。
- 2.1.11 益生菌菌粉应符合《可用于食品的菌种名单》（卫办监督发〔2010〕65号）和QB/T 4575的规定。
- 2.1.12 低聚果糖应符合GB/T 23528的规定。
- 2.1.13 微晶纤维素应符合GB 1886.103的规定。
- 2.1.14 山梨糖醇应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.15 硬脂酸镁应符合GB 1886.91的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.17 食用香精应符合GB 30616的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、形态有无外来杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
形态	块型完整，大小基本一致，无裂缝，无明显变形	
滋味和气味	味甜，具有本品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.3第二法
灰分，%	≤ 7.0	GB 5009.4
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注：*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a展青霉素指标仅适用于使用山楂果粉、苹果果粉、青苹果果粉的产品检测。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
乳酸菌，CFU/g ≥	1×10 ⁶				GB 4789. 35
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	不得检出				GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，/25g	不得检出				GB 4789. 10
注 1： a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以葡萄糖、山梨糖醇为主要原料，添加乳粉、乳矿物盐、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、二氧化硅、食用香精）、牛初乳粉、水果粉（樱桃果粉、红石榴果粉、苹果果粉、百香果果粉、山楂果粉、柳橙果粉、青柠果粉、水蜜桃果粉、金桔果粉、芒果果粉、草莓果粉、黄桃果粉、哈密瓜果粉、葡萄果粉、柠檬果粉、青苹果果粉、甜橙果粉中的一种或几种）、木糖醇、麦芽糊精、乳酸钙（作为酸度调节剂使用）、椰子油微囊粉（椰子油、低聚异麦芽糖、酪蛋白、抗性糊精）、低聚果糖、微晶纤维素、硬脂酸镁、柠檬酸、食用香精（樱桃香精、红石榴香精、苹果香精、百香果香精、酸梅香精、山楂香精、柳橙香精、酸奶香精、乳酸香精、青柠香精、水蜜桃香精、金桔香精、芒果香精、草莓香精、黄桃香精、哈密瓜香精、葡萄香精、柠檬香精、青苹果香精、甜橙香精、浓香牛奶香精中的一种或几种）中的多种，经调配、混合、制粒、干燥、总混【加入益生菌粉（副干酪乳杆菌、鼠李糖乳杆菌、动物双歧杆菌、植物乳杆菌、干酪乳杆菌、乳酸乳球菌乳酸亚种中的一种或几种）】、压片、包装加工制成的益生菌压片糖果。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南金鹿堂药业有限公司温县分公司